

Revisión: 00
Fecha: 12/14

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: QUESO GOUDA LONCHEADO 150 GR

INGREDIENTES: **leche** de vaca pasteurizada, sal, fermentos **lácteos**, cuajo vegetal

Ref Calet: 870101
EAN: 8436029470975

DESCRIPCIÓN PRODUCTO:
Queso Gouda loncheado y envasado en atmósfera protectora.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella: Ausencia ufc/25gr
Listeria monocytogenes: Ausencia ufc/25 gr
E. Coli: 10 ufc/gr
Hongos: 100 ufc/gr
Fermentos: 1000 ufc/gr

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 41,8 %
Grasa: 51,3 %
Salinidad. 3,3 %
Nitrato: 10
Ph: 5,3

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: suave, puro
Aroma: suave
Sabor: característico
Textura: cortable, suficientemente fuerte
Olor: característico

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g
Valor energénico: 363 kcal /1506 Kj
Grasas totales: 29,9 g
De las cuales saturadas: 20,4 g
Hidratos de carbono: rastros
De los cuales azúcares: rastros
Proteínas: 22,8 g
Sal: 1,9 g

DATOS LOGÍSTICOS
Tipo de envasado: en atmósfera protectora
Peso unitario: 150 gr
Unidades/caja: 20 un.
Peso Caja: 3 Kg aprox
Tipo caja: cartón ondulado
Nº capas: 150 un.
Nº cajas/ capa: 15un.
Nº cajas /palet: 10 un.

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Declaración alérgenos:	Leche y sus derivados
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo. Abrir 10 minutos antes de su consumición.
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar entre 0-7ºC
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y la vida útil del producto.
Consumo preferente:	4 meses